

## **Farmacisti, droghieri, speziali, aromatarì, medici, chimici, liutai accomunati nella ricerca di quotidiani sublimi elisiri: appunti**

“... se poi ritroverai, o benigno mio lettore, qualche errore nel mio scrivere, ti prevenga l'avvertimento che tutto il mio studio di mie belle lettere è stato fatto in cucina: e vivi felice. “ (anonimo bergamasco)

“... lungo il fiume, su una riva e sull'altra, nascerà ogni sorta di alberi da frutto le cui fronde non appassiranno... i loro frutti serviranno come cibo e le foglie come medicina” (Ezechiele 47,12).

“Sarebbe già tutto pronto se quell'idiota di Cosimo, il commesso dello speziale, m'avesse portato in tempo lo zucchero e la cannella! I bignè li ho fatti, devo preparare la torta. “ ( da Quale Onore: un atto di Peppino De Filippo)

### **Farmacie, alimenti, ed altro**

Il connubio tra cucina e chimica può farsi risalire alle ermetiche ricette dell'antica alchimia egizia tramandata ai romani ed ai mori in cui la riuscita di un evento chimico, la cosiddetta “Grande Opera”, è legata alla natura della materia ma anche allo stato di grazia di chi la manipola. ( La voce araba Al esprime eccellenza e sublimità ed aggiunta alla parola Chimia potrebbe essere letta come “chimica sublime” , della materia e dell'uomo). In quest'ottica la preparazione del cibo, com'è stata definita da Margaret Kunzle, potrebbe rappresentare il “Parvum Opus... processo artistico-alchimistico che non può essere sottoposto a leggi di solo rendimento ed efficienza”. Khemeia, da cui deriva la parola chimica, ha molti significati da “arte egizia” a “ arte di estrarre i succhi”, tali considerazioni trascritte da Isaac Asimov, scrittore di fantascienza, scienziato e sognatore, si trovano nel suo “Breve Storia della Chimica” e lasciano supporre una particolare complicità tra mistero, chimica, arte e natura. Le ricette nell'antichità vengono tramandate a voce; gli aruspici etruschi traggono magie e forse, terminati i riti, anche piatti sostanziosi dal fegato degli animali sacrificati (la scienza epatoscopica indica un particolare approfondimento scientifico ed esoterico ad alcune parti anatomiche destinate all'alimentazione come pare indicare il cosiddetto fegato di Piacenza). Michael Maier in *Atalanta fugiens* (1618) esemplifica i suoi esperimenti con i metalli facendo esplicito riferimento a operazioni di cucina: “ quando avrai il piombo candido, fai il lavoro delle donne, cioè cucina come una donna che lascia la pentola sul fuoco, ...”

### **Farmacisti, speziali, aromatarì erano anche esperti in cucina**

Farmacie, spezierie, apoteche

La spezieria nella Cremona del secolo XVI era suddivisa in due distinte tipologie: apoteca (specieriae) di speziale abilitato ( così classificato nella Matricola dell'Arte) a vendere farmaci e apoteca di aromataro per il commercio di spezie comuni. Dunque una farmacia galenica proponeva rimedi naturali e la farmacia chimica ( spagirica ed ermetica, che faceva riferimento a Paracelso che la chiamava *Ars Distillatoria*) che offriva estratti puri di componenti naturali. In Spezieria si acquistavano medicinali specifici ma anche le costose spezie provenienti dall'Oriente, come il pepe e la noce moscata, i chiodi di garofano e il prezioso zafferano, impiegati in farmacopea, ma pure indispensabili in cucina anche per mitigare odori e sapori sgradevoli derivati spesso da una impropria e lunga conservazione delle carni. Ogni spezieria disponeva di apoteca (dal greco “riporre a bottega” ), un locale destinato a deposito di provviste in genere come aceto, zuccheri, cacao, dadi per brodo, confetture e conserve. Lo Speziale era anche cuoco: da sempre scienza medica e culinaria si sono cimentate in preparazioni affini da Ippocrate a Galeno agli arabi. La dieta, strumento di equilibrio, accompagnava nelle prescrizioni mediche l'uso di farmaci o metodiche come clisteri, purghe, salassi. Ogni alimento, la loro preparazione e combinazione veniva catalogato come

variamente caldo/freddo e secco/umido e doveva possedere qualità terapeutiche per la buona salute dei commensali nei trattati di scalcheria, come quello di Domenico Romoli. Nei trattati di dietetica medica come Baldassarre Pisanelli o Castore si indirizzava lo speciale preparatore di prodotti galenici a formule molto simili a ricette di gastronomia. La bottega dello speciale costituiva un importante punto di riferimento per l'approvvigionamento delle merci più disparate. Le monache Benedettine di Santa Caterina di Soncino e di San Benedetto a Cremona si legge fossero esperte in galenici come impiastri, sciroppi e altro ma anche di prodotti di cucina a base d'erbe, verze, verdure, fagioli, fave, arance conservate in rosolio candite come i cedri e zenzero. Esistevano fornite spezierie in San Giacomo a Soncino e San Domenico a Cremona aperte dai monaci domenicani. Le spezierie si potevano trasformare anche in laboratori di pasticceria, per determinate occasioni, come per le nozze, o per servire eventi importanti. La spezieria dei religiosi acquistava zucchero, miele, mandorle, cere, olio e ogni genere di droghe. Queste sostanze erano, soltanto per i monaci, esenti da dazi allorquando fossero impiegate nella confezione di preparati e non commerciate allo stato puro. Ciò creò accuse di dazieri e droghieri per illecita forma di concorrenza. Secondo alcuni detrattori poi, i monaci si affidano a persone incompetenti e sprovviste di titolo o "perizia alcuna né pratica né approvati dal Collegio degli Speciali", a scapito della salute pubblica.

La famiglia Meli, estintasi nel ramo cremonese nel XIV, che vuole decorata la cupola della cappella Meli adiacente a San Lorenzo con i quattro elementi aristotelici, tiene spezieria per quasi un secolo nei dintorni di Cremona e vanta manoscritti a lei dedicati intitolato "Li Quattro Banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno(1680)". La tradizione medico-chimica della Scuola Salernitana consiglia nella prima parte dell'anno, quando "sangue e collera cominciano a crescere", cibi leggeri, digeribili, umidi come le verdure, senza troppi grassi e dunque arrostiti, mentre in autunno ed inverno nei quali "la malinconia ed il flegma o pituita predomina" alimenti piccanti, acidi, cibi caldi e lessi. Alchimia classica, rinascenza gusto, filosofia del naturale, ricerca del salutare, continuamente s'integrano nelle proposte d'antichi testi medioevali ed orientano una cultura sempre più legata alla metafisica del cibo. Non sembra un caso che i "marubini" cremonesi si contendano l'eccellenza con i "tortelli" cremaschi, gli uni a rigorosa forma solare, gli altri a spicchio di luna quasi una metafora per raccontare un'eterna competizione tra cugini, opposti nei modelli ma unici nelle loro radici. Scienza, medicina, salute letteratura, matematiche aiutano ed arricchiscono l'arte di cucinare. Scrittori e scienziati come il cremonese Bartolomeo Sacchi detto "Il Platina" (o Piadena o Platino;1421 –1481) in "(De obsoniis ac) de onesta voluptate et valetudine" (1474), e Bartolomeo Stefani (1662) in "L'arte di ben cucinare", scrivono ricette di cucina che sono "arte per essere felici...dare la salute... guarire malattie". Plinio in "Storia Naturale" riferisce di composizioni elaborate "cum grano salis" cioè con aggiunta di un grano di sale (ingrediente da cucina o intelligente essenza dello spirito?)

Quint'essenza alchemica, come anima e metafora di vita aggiornata ai tempi ed alle mode, sarà ripresa nel XVI sec. da Antonio Campi (1577) che dipinge in San Sigismondo la tavola imbandita in casa di Simone il fariseo impresiosita da una porzione di grana padano; nel XVIII sec dal cremonese Francesco Arici che pubblica un trattenimento sul ... cioccolato, e da Tommaso Garzoni che magnifica segreta ricetta per produrre "mortadelle da Cremona" e in cui i "fagioli Cremonesi si dolgono somamente d'essere in odio al formaggio Parmigiano...". Cremona città di commerci, costretta dal fiume Po che la bagna, ad assumere la forma allungata di "magna phaselus (grande nave)" diventa per scherno, o per elogio di abbondanza, la città dei "magna fagioli"

Nella "minestra a bagno maria da molti chiamata di Paradiso", "Bianco mangiare di polpa di Luccio", "Torta di erbe o torta verde di Cremona" si ritrovano: il metodo di riscaldamento detto "bagno-maria" (che fa riferimento alla sua inventrice "Maria l'ebrea"), ma anche l'operazione di "congelare insieme" "geluppare" (omogeneizzare e gelificare), "pestare nel mortaio", "stemprare con spadola", "cocere a foco vivo", "

bollire, stufare, brasare, friggere” e l’uso di vaso, lasagna, scudella, pignattina, cazza o cassolulet (casseruola in terracotta). Abilità di farmacista e cuoco richiedono operazioni di decozione, infusione, macerazione, e preparazione d’aperitivi, sciroppi, giulebbe, succhi e tinture, inoltre competenze matematiche sono essenziali per calcoli ponderali, stechiometrici, e proporzionali. Lo speciale basa la sua competenza sulla pratica “spargirica” in cui le tre tappe essenziali: la fermentazione, la distillazione e l’incenerimento rappresentano un elemento di comunione con il preparatore di cibi. Un prontuario del secolo XVII (post 1660) sulla “la nobile professione dello spetiale” dal titolo “Tassa Universale de Preci delle robbe medicinali così semplici come composte che si ritrovano nelle Spetiarie della Città di Cremona” è conservato nella Biblioteca Statale della città. Gli speciali cremonesi offrono nelle loro botteghe: “semplici diversi (erbe dell’orto), erbe, sementi, fiori, radici, acque stilate, stilationi diverse, decottioni de infusioni, elettuari di tutte le sorti, lohochi et lambitivi, conserve condite in zucchero (in mele e cotognate diverse) zuccari, confettioni solide di ogni sorte, spetie aromatiche, polveri, siroppi et giuleppi, succhi condensati e liquidi, pillole, trochisci, unguenti, cerotti, empiastri, olii, grassi, medicamenti diversi”.

Le operazioni di laboratorio secondo il Donzelli erano tra le altre: pestare, lavare, infondere, cuocere, distillare a tamborlano, comporre i composti e conservarli ed alla conoscenza. I preparati erano: di Sciroppi, Giulebbi, Rob, Apozeme, Conserve, Decotti, Vini, Aceti, acque, Elisiri, Spiriti, Tinture, Estratti, Magisteri, Fecole, Fiori, Eleosaccari, Oli, Balsami, Boli, Pillole, Trocisci, Polverio Tragee, Epittimi, Embrochi, Foti, Formenti, Sacchetti, Noduli, Cucuse, Colliri, Masticatorii, Vomitorii, Gargarismi, Emulsioni, Lozioni, Gelatine, Clisteri, Iniezioni, Vessicatorii, Empiastri, Cerotti, Salvadrappi, Unguenti, Cataplasmi, Linimenti, Bagni (dal Teatro Farmaceutico del Donzelli)

### **C’è Chimica nei nostri alimenti?**

Dalla cucina alla scienza dell’alimentazione il passo non è breve ma scontato. La medicina moderna ha individuato diete adatte a patologie diverse utilizzando criteri rigorosi in termini di bilanci energetici e dosaggi di nutrienti. Alla fine degli anni ottanta si è sviluppata la cosiddetta “alimentazione parenterale ospedaliera” che sostiene il metabolismo del paziente con soluzioni di sostanze nutritive come zuccheri, amminoacidi levogiri, lipidi, oligoelementi secondo gli standard dettati dall’Organizzazione mondiale della Sanità. L’antica conservazione dei cibi. L’arte di conservare ma anche rendere commestibili cibi non perfettamente conservati si affina: è conosciuta dalla preistoria la refrigerazione in grotte ghiacciate e l’essiccamento dei cibi. Nel Viandier ricettario scritto nel 1314 si consiglia l’aggiunta di vino rosso alle minestre, l’uso di spezie come l’origano della Terra Santa, lo zenzero, l’anice, la cannella, il timo, aceto ed aglio. Alte percentuali di zuccheri conservano la frutta impedendo la decomposizione enzimatica, fumigazioni di zolfo conservano il colore dei cibi e favoriscono una fermentazione alcolica esente da processi batterici secondari (non si può a questo punto non ricordare la “fiscella” di frutta del Caravaggio, simbolo d’arte, ma anche lento degrado alchemico e speranza di rinnovamento culturale). Con lo statuto del 1527 a Cremona si definisce una ripartizione fra le spezie così dette “comuni” perché usate in cucina e nella conservazione dei cibi da spezie con proprietà medicamentose e curative. Nel barocco, la scienza in cucina si affina con la scoperta del modo di conservare gli alimenti nel vetro dopo averli scaldati a bagnomaria: la scoperta di Francois Appert verrà perfezionata sostituendo il vetro con recipienti metallici; l’uso di conservanti come l’aceto o l’olio per le verdure, cenere, silicati o gomme per le uova, gommalacca per la frutta, spezie ed affumicamento per le carni sarà studiato con criteri scientifici nei laboratori militari di marina alla fine settecento. Quali verità sulle contraddizioni o concordanze nel rapporto discusso tra cucina, chimica di base e scienza degli alimenti? Nei secoli alcuni cibi come la pasta rappresentano metafora di ricerca estetica, tecnologica, scientifica ma anche simbolo alchemico di situazioni o avvenimenti: “Der Mensch ist was er isst” (l’uomo è ciò che mangia) dice Ludwig Feuerbach nella sua famosa opera del 1862,

metafora ...biomaterialista che richiama antiche teorie "democritiche ed epicuree" ma forse lascia intendere il complicato connubio tra scienza, spirito, provocazione e pensiero critico. Durante il regno di Filippo V di Borbone (Versailles 1683 - Madrid 1746), i costumi si francesizzano al punto che, i conservatori spagnoli, mal sopportando il dominio opprimente anche in cucina, protestano "Un plato no debe ser ni quimica ni alquimia" (il cibo non deve contenere né chimica né alchimia: un de ja vù utilizzato ancor oggi da improvvisati cultori del naturale). Un secolo più tardi Pellegrino Artusi (1820 - 1911) nel 1891 darà alle stampe "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" con un ragionevole richiamo alla scienza come metodo e garanzia per la qualità ed arte per i sapori. Secondo Il Dictionary of jovial gastronomy "colui che si appresta a preparare una salsa deve conoscere l'armonia e la chimica, deve avere un palato finissimo, essere molto attento e deve saper toccare ogni cosa con la mano di un genio". Pierre Gilles de Gennes, premio nobel per la fisica nel 1991, recupera alcune procedure del laboratorio scientifico per fare una cucina che definirà "molecolare" e parafrasando Chateaubriand, viene da osservare "questione di gusti" se "Il gusto è il buon senso del genio".

La moderna chimica si è interessata al problema della conservazione. L'uso di lieviti per alimenti è messa a punto da chimici come Francesco Redi (1668), Lazzaro Spallanzani nel 1768, dal naturalista tedesco Theodor Schwann nel 1836 e infine Louis Pasteur, che confermarono con esperimenti sempre più accurati l'abbandono della teoria della generazione spontanea o abiogenesi che sosteneva che gli insetti nascessero spontaneamente a partire da sostanze organiche in putrefazione o durante l'invecchiamento. La scienza d'uso dei lieviti raggiungerà livelli d'eccezione con Marc Antoine Careme (1784-1833), l'illustre pasticciere di Talleyrand che per primo propone il Brie (formaggio avvolto da un feltro fungino commestibile al pari del Roquefort) ed inventa i soffici vol-au-vent riprendendo gli antichi fasti della Atene di Pericle in cui i fornai sapevano preparare 72 tipi di pane e raffinati dolci da forno e da cucchiaino. La qualità del cibo non sempre perfetta costringeva Gioacchino Rossini, il famoso musicista, a farsi cucinare la carne a tavola: i "tournedos" più celebri sono infatti quelli cucinati ... alla Rossini.

### **Musica, chimica dei sapori e spunti di mistica**

Nel 1482 Leonardo arriva nel ducato di Milano con l'amico musicista Atalante Migliorotti, non è improbabile che abbia soggiornato a Cremona nel munitissimo castello di santa Croce, secondo solo al castello milanese e sede periferica della corte del Moro. Ludovico sfrutta Leonardo inizialmente solo per suonare la lira e il liuto, cantare, porre indovinelli, ma anche successivamente per progettare fortificazioni (codice trivulziano) e dipingere (vergine delle rocce). Leonardo da Vinci è protagonista anche in cucina: egli sostiene che l'equipaggiamento della perfetta cucina richieda, tra i vari oggetti d'arredamento e attrezzi indispensabili da lavoro, anche "musica, perché la gente lavora meglio ed è più felice se c'è la musica". Si scaglia comunque contro quegli sguattero che "si riuniscono ogni notte per gridare e ballare al suono di quella che loro definiscono musica. Ne ho abbastanza, ogni sguattero dovrà riportare il suo coperchio o non lavorerà più in queste cucine". È comunque regola di galateo che "Nessun ospite dovrebbe suonare il liuto, o qualsiasi altro strumento che possa infastidire il suo vicino (sempre che non lo chieda il mio Signore)"

Musica dunque anche per "riconoscere una buona forma di formaggio, in modo che i venditori privi di scrupoli non gliene vendessero delle vuote nel centro". Suggesto dall'amico Agnolo di Polo "Il segreto è il seguente: posare un orecchio sulla forma e con il proprio martelletto (essendo Agnolo scultore probabilmente considerava normale andare in giro portandosene sempre uno appresso), colpire il formaggio nel centro per sentire il suono di vuoto e comprarlo solo in caso la forma risulti piena". Un interessante consiglio di cucina di Leonardo da Vinci è quello di "non mettete mai lo zafferano nel vino.

Il cinquecento vede ricettari in cui gli strumenti usati dall'alchimista sono ancora quelli del cuoco e viceversa. Caterina de' Medici, reggente per il figlio, Carlo IX, giunge nel 1533 alla corte dei Valois accompagnata da grandi cuochi e musicisti (Cremona offre alla corte francese il meglio dei prodotti padani ed i violini di Amati). A Praga, alla reggia di Rodolfo II d'Asburgo detto il Vertumno (1552-1612) convergono alchimisti, aromataria cuochi ed importanti iatrochimici. Anche in questo caso cibo e musica si confondono nella serenità del convivio ma anche nella drammatica storia di Dalibor di Kostojedy violinista accusato, nel 1498, di ribellione e condannato a morire di fame nel carcere adiacente al famoso Vicolo d'oro.

Polycarpe Poncelet, nella Parigi del 1755, sostiene l'armonia musicale dei sapori dichiarando: "In Chimie du goût et de l'odorat ou principes pour composer facilement et à peu de frais les liqueurs à boire, et les eaux de senteur" Secondo questa ipotesi, così come i colori e i suoni, i sapori sono costituiti da vibrazioni forti o deboli secondo " musica per la lingua e per il palato." Poncelet associa ai sette sapori le sette note della scala musicale.



Ad esempio il limone (acido) con lo zucchero(dolce) crea l'agrodolce con rapporto di quinta maggiore; il succo acido di arancia amara con miele dolce dà un piacevole agro simile ad una terza maggiore; se mescolo l'agro col piccante la consonanza sarà di terza minore; nelle composizioni il piccante dona l'anima. Immagina di costruire uno strumento musicale che mescolasse in modo opportuno i colori come il " clavecin pour les yeux" del gesuita Louis Bernard Castel (1688-1757).

Ritornano i gesuiti, e dunque la mistica associata a armonie del suono e del cibo. L'arte degli speziali spesso all'interno di confraternite è talmente importante che nel '600/'700 si possono trovare raffigurazioni del Cristo apotecario all'interno della Officina dei medicamenti. L'immagine di Dio (che stilla dolore ed ira ma anche taumaturgo) nel Seicento, secolo delle più dolorose pestilenze, diventa quella dei tamburlani e degli alambicchi, delle «fonderie», dei profumi, delle quintessenze. Il vocabolario alchimistico si arricchisce in procedure e ricettari per affrontare tanti dolori e pene. L'esercizio della fede diventa per il padre gesuita Ercole Mattioli mescolanza di qualche conforto. "In quella che chiamasi da gli spagirici, «terra dannata», ch'è la feccia rimasta ne' capi morti, più volte stati al tormento de' chimici fornelli, si truova tal volta qualche vena di prezioso metallo ". Metafore ermetiche ma chiarissime in un clima di paura e di morte che forse inducono alcuni liutai come Guarneri ad apporre il monogramma IHS. I costruttori di strumenti musicali, prima di poter aprire bottega, dovevano far parte di Congregazioni o di Università ( a Firenze quella di Por San Pietro e dei Fabbricanti) che accorpavano artigiani con abilità simili ma anche allargate ad altre attività per ridurre le spese di gestione e amministrative. ( I liutai a Firenze erano associati con i

Legnaioli e al gruppo appartenevano anche i commercianti di generi alimentari e dunque non fa meraviglia che il chimico Lemery consigliasse il suono del violino per combattere il veleno della tarantola o il legno di ciliegio per costruire “Gravecembali ed altri strumenti di musica” ma anche per guarire dalla rogna utilizzando la gomma che stilla da esso.)

### **Chimica di alcuni componenti base degli alimenti**

Interessante è la ricerca scientifica del medico e chimico Jacopo Bartolomeo Beccari (Bologna, 25 luglio 1682 – Bologna, 18-19 gennaio 1766) noto per la scoperta del **glutine** nella farina di frumento. Nella sua sperimentazione, egli osservò che la farina di frumento in acqua si divideva in amido, (che fermentava) e glutine, (che putrefaceva). Da una comparazione con il latte, scoprì la natura proteica del glutine simile alla caseina, la cucina vegetariana e giapponese usa il saitan che è sostanzialmente glutine puro. Come la caseina il glutine in soluzione alcolica aggiunto a calce è stato usato come mastice forte per unire ceramiche e maioliche rotte. Il glutine è stato usato come vernice solubile in alcool oppure oli.

L'**acido malico**, noto anche come acido di mela o acido fruttico E 296 fu isolato nel 1785 dal chimico svedese Carl Wilhelm Scheele (Stralsund, 9 dicembre 1742 – Köping, 21 maggio 1786).

La **cutina** è la sostanza cerosa che si trova nei tessuti tegumentari della buccia di verdure e frutti. Chimicamente è un poliestere naturale costituito da C16 (acido palmitico) saturi e C18 (acido stearico) o (acido oleico). Attualmente la cutina, estratta dagli scarti delle bucce di pomodoro, si usa per realizzare una lacca utilizzata per il rivestimento delle lattine di alimenti in scatola

Il **gengevero** (zenzero) appare in un inventario del 1227 nella bottega di Enrico della Torre assieme a cannella, pepe e gingibrata. Un altro inventario del 1312 segna con il gengevero (fornito al Papa in Avignone), mandorle, noci moscate, garofano, zafferano, miele, acqua di rosa, (L. Tommaso Belgrano)

### **Alcuni alimenti venduti nella spezieria**

**Krapfen** “ciambella”, dolce nato a Graz nel 1600, inventato da un farmacista austriaco, nel XVII secolo erano molti i farmacisti che facevano pasticceria fin quando però un editto non lo proibì. Oggi si possono comperare in farmacia, certificati dal ministero della Salute, dolci senza latticini e senza glutine.

**Merletti Santantonio** nascono da una ricetta di speziale: Pasticcino con uova, farina, burro, mandorle affettate e marsala. Gli ingredienti vengono amalgamati, all'impasto viene data forma di pasticcino, ricoperto con mandorle affettate e cotto al forno.

**Panforte bianco** o panforte margherita nato nel 1879 da un'idea dello speziale Enrico Righi, in occasione della visita a Siena della Regina Margherita di Savoia. A Siena noti i ricciarelli nati dalla abilità dello speziale.

**PanSpeziale** o certosino (Bologna) La ricetta del panspeziale è molto antica e risale al medioevo quando era prodotto e venduto nelle spezierie.

1° ricetta Il Certosino di Bologna è un tipico dolce natalizio della cucina bolognese con mandorle, pinoli, cioccolato fondente e canditi. È detto anche panspeziale e, in dialetto, zrtuséin o panspzièl.

2° ricetta 200 gr di farina 100 gr di zucchero 100 ml latte 100 gr di miele di castagno 50 gr di uvetta 50 gr di mandorle 50 gr di pinoli 50 gr di cedro e arancia canditi 50 gr di cioccolato fondente 1/2 bustina lievito Mix di spezie (chiodi di garofano, coriandolo secco, cannella in polvere, semi di anice stellato)

**Spongata emiliana: La spugna di Petronio** nella cena di Trimalcione: la torta è un dolce natalizio. Il suo nome sembra derivi da “sponga” cioè spugna, a causa dell’aspetto della superficie pizzicata che la fa sembrare, appunto, una spugna. È un impasto a base di frutta secca e canditi. La ricetta è delle Benedettine di Brescello 1480 che confezionavano spongate e spongardini reali.

**Cotognata:** marmellata di mele cotogne usata nell’antica farmacia (lessico farmaceutico G.Capello) con aggiunta di gusci d’uovo calcinato.

La “**piperata**” (o pipata ) era una preparazione utilizzata anche in cucina a base di pepe e altre droghe con effetto digestivo e antinfiammatorio. Ogni farmacia aveva la sua particolare ricetta con varietà dalla più “forte” alla più “dolce” ed era vietato venderla nella stagione calda.

**giulèbbe** s. m. [dal pers. gulāb «acqua rosa», comp. di gul «rosa» e āb «acqua», atrav. l’arabo giulāb], tosc. e letter. – Bevanda fatta con succo di frutti bolliti con zucchero, diluito e chiarificato e aggiunte di estratti e trementina; L’olio/essenza di trementina era usato nella cura delle malattie infiammatorie broncopolmonari e per la diuresi.

mostarda

**P R A T A T O**  
D E’  
**S P E Z I A L I**

Dove per modo di Dialogo si insegnano a conoscere le Droghe, e comporre ogni medicamento secondo le regole dell’arte. Con un Trattato delle Confezioni nostrali di Casa, e molti altri segreti ed utilissimi.

**FR. DOMENICO AUDA**  
Capo Speciale dell’Archioipitale di S. Spirito di Roma, e Canonico Regolare dell’istesso Ordine.

**NUOVA IMPRESSIONE**  
Riveduta corretta ed accresciuta di un Trattato spettante alle DROGHE secondo le più recenti, e veridiche relazioni da

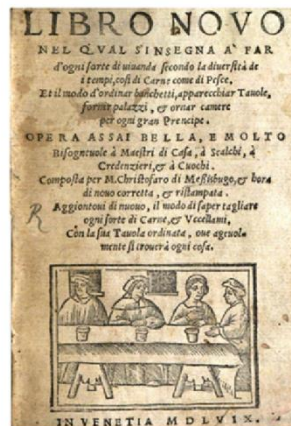
**GIO: BATTISTA CAPELLO**  
Speciale all’Inferno di S. Monti in VENEZIA.



VENEZIA, MDCCLXXXVI.  
Presso Giovanni de’ Paoli.  
Con Licenza de’ Superiori, e Privilegio.

Delle Confezioni nostrane. 191  
Mostarda alla Cremonese.

E. Come fate la Mostarda alla Cremonese?  
R. Io piglio dell’uva nera una buona quantità, cioè mezza fonna, e la fugo tutta, dipoi la metto à cuocere in un caldaro flagnato senza umidità alcuna, maneggiandola di continuo con una pala, ò menatore fatto à pala, acciò non si abbruggi, e così quei vaghi di uva si disfanno tutti, all’ora con una mescola la passo in un setaccio di pelo doppio, detto da caffè, ilchè fatto, piglio quella polpa passata, e di nuovo la metto à cuocere, maneggiandola di continuo fino che à corpo, e mentre si cuoce vi metto dentro di scorze di Melangoli Condite col miele, e tagliate in bocconi piccioli, e cinque, ò sei libbre, ilchè fatto le levo dal fuoco, e fredda la ripongo mettendovi prima una mezza libra ò meno di cannella ben pila, dipoi piglio una libra di senapa pila, e la metto à mole nell’acqua bollente, tanto che la impasti, e passite vintiquattr’ore l’incorporo con la polpa, & è cosa nobile, in quanto alla senapa fa nè mette più, ò meno secondo che uno la vuol forte, ò debole.



Libro novo col titolo di Mostarda à far d'ogni sorta di mostarda. 1556

**M O S T A R D A**  
LIBRO NOVO. Libera una di Zencero chiara, fucato di Canelle pella fina, anicia uva, di gengere oncia una, di Garofani uva, di mezza di fenice pella oncia sei, e me fola inflessi, e pella p lo fetaccio, uera macina ogni cosa insieme, e non macini la, e fere spittissima, e no la uolito di 22. li corral del melo.

**M o s t a r d a d'altre forte.**  
Piglia libbre quattro di mele, e posilo alla caccza con la schieteri d'acqua forte biancho, fali lenare il bogliato no che faccia la schiuma poi lena uia quella schiuma cogliata acqua, forata, e cola detto mele per la stamegna, poi tornalo al fuoco, e fallo bogliere tanto che torni spessa come quando è cruda. Poi lenala, e incorpore feco la fenice purgata in Aceto forte, menandola tanto bene che darsi come un elettuario ma bifoga sentire spesso come piast la fortezza. Poi aggiungi una oncia d'ottima Canella, e un poco d'Acqua rosata.  
A purgare la seneca, pigliala che sia pella fottissima mente, e passate per la stamegna, e ponila in una Cannella, che si incorpori con l'Aceto forte bogliute mescolala la ogni giorno due volte per spazio d'otto giorni tanto che la sua amaritudine, e che resti in corpo d'elettuario.

(gingevero = zenzero)(seneva=senape) (Libro novo 1556 ...)

**OVVERO LA MOSTARDA TRADIZIONALE**

Per far chiarezza sulla mostarda di Carpi, ho attinto innanzitutto due ricette dal libro *Le Spezierie in Carpi. Farmacie e droghe tra storia e cronaca* di Oliviero Saetti, ultimo vero speciale o droghiere di Carpi, il quale fra l'altro è stato il primo a cimentarsi nella preparazione della "Mostarda fina" che figura come specialità carpigiana nei registri degli speciali accanto alla mostarda tradizionale, nel dialetto locale *sarà* (sapore), di cui si annovera anche una versione "senapata".

**SAVÒR**

Tradizionalmente, fin dal XVII secolo, Carpi era celebre anche per il savòr (sapore), e non solo per la mostarda. È bene spiegare il valore che aveva il savòr nell'alimentazione invernale delle famiglie di campagna e anche in paese. Era un alimento molto importante. Veniva usato anche per fare dolci, ma soprattutto si mangiava con polenta fresca o arrostita, e lo mangiavano specialmente i ragazzi. Era un mangiare sano e nutriente. Oggi è rimasto patrimonio delle nostre campagne, forse solo per poco tempo ancora, dato che sono pochissimi quelli che continuano a farlo. Il savòr non è altro che mosto cotto con ebollizione nel quale sono state messe diverse qualità di frutta.

Ecco la ricetta del savòr come lo faccio anch'io e come lo fanno ancora in qualche famiglia in campagna. Anche quest'anno l'ho fatto nel seguente modo.

Si vendemmia l'uva, che sia ben matura (la mia è di qualità Maestro, di mia produzione). Si piglia e il mosto si filtra con un setaccio finissimo (al s.d.s. da farina, il setaccio da fior di farina). Si mette il mosto filtrato in un paiolo di rame oppure, meglio, di acciaio inossidabile, assieme a una decina di noci con il guscio. Si fa bollire lentamente schiumando con una mescola forata. Dopo un'ora circa di bollitura si aggiungono mele cotogne pelate, tagliate e spazzate dai granelli, inoltre pere e mele, e scorza d'arancio secca. La scorza d'arancio va fatta bollire prima in un poco di mosto. Fatto ciò, il mosto va gettato via. A piacimento, si può aggiungere una stecca di cannella e alcuni chiodi di garofano (io non li metto nulla). Fare bollire e mescolare per parecchie ore. Si riconosce se il sapore è cotto dal colore scuro, bruno, e dalla densità consistente che acquista. Ricordarsi di levare le noci e buttarle, perché non sono buone da mangiare. Le noci infatti si mettono a bollire insieme al savòr perché assorbono il verberame che c'è nel mosto dell'uva (si usa il solo fusto di rame per preservare la vite dalle malattie della fillossera e della peronospora). Il sapore va conservato in vasi ben chiusi; è bene accertarsi che detti vasi prima di riempirli siano ben asciutti e privi di odori. Questo sapore viene chiamato anche mostarda.<sup>2</sup>

il marzapane, i mostaccioli bianchi e neri, il vino di amarene, il pan pepato, la pasta reale, il pane schiavonesco, il manuschristi, il sapore di visciole, l'electuarium de aromatibus, l'olio rosato di Mesue,

**l'alkermes, thè, caffè, acquavite, Tabacco, Cioccolata, ed acque rinfrescative**" sono altri prodotti offerti dalla spezieria.

### **Alcuni prodotti preparati come base di assunzione di farmaci**

**Trocisci.** Forma farmaceutica a forma sferica o di cono. La composizione prevedeva un impasto con pane grattugiato e altri leganti, quindi un essiccamento all'aria in zona ombreggiata. Molte le preparazioni di trocisci ad esempio di mirra , rubia e sangue di drago.

**Pillole de quibus** ( per la flemma e melanconia contenevano anche aloe e mastice assieme ad altri componenti)

**elettuario** (o elettovario; anche lattuario e lattovario o lattovaro) s. m. [dal lat. tardo electuarium, prob. alterazione del gr. ἐλατήριο «lassativo»]. – Preparato farmaceutico semidenso formato da miscugli di farmaci impastati con miele o sciroppi, con cui si curava anticamente un gran numero di malattie: e. lenitivo, e. di rabarbaro, e. di teriaca o triaca, ecc . Gli elettuari semplici comprendevano, tra l'altro, la salsa pariglia, la china (derivata dalla corteccia della pianta), il "mechiocan", il castoreo (liquido derivante da ghiandole dell'animale con proprietà antispastiche e sedative), lo zenzero, il sandalo bianco e rosso, gli "hermodattili", l'agarico (fungo che nasce sopra gli alberi), la mirra (gomma balsamica proveniente da alberi africani) l'aloè, l'oppio (estratto di papavero con proprietà narcotiche e analgesiche con effetti euforizzanti), la colochintide (pianta con frutti ricchi di un glucoside tossico usato come purgante), la zedoaria (pianta indiana usata come stimolante), l'incenso, il corallo rosso (assieme ad altri composti si riteneva che fermasse le emorragie) e bianco, il tamarindo (pianta arborea equatoriale con frutti adatti per rinfrescanti e lassativi), il "sassafras" (pianta del continente americano da cui si estrae un olio aromatico), il bolo armeno, l'avorio, il laudano, l'euforbio (pianta caratterizzata da una particolare infiorescenza e dalla presenza di un lattice bianco velenoso), il cubebe (pianta propria dei climi tropicali con frutto simile al pepe con proprietà antisettiche e diuretiche), la sarcacolla (gomma), il cardamomo (pianta indiana con frutti a capsula). Tra gli elettuari composti da diversi elementi troviamo l'elettuario lenitivo (composto da orzo cotto in acqua con giuggiole, prugne, liquirizia, viole ed altro); il "loch sano" (era ottenuto cuocendo radiche, fieno, greco, semi di lino, cannella, capelvenere ed infine dopo aver pestato gli ingredienti nel mortaio vi si incorporava il miele), impiegato nelle malattie polmonari; il "diacattolicon" (composto dalla pianta di polipodio quercino pestato in un mortaio bollito con cassia e tamarindo), chiamato cattolico perché ritenuto utile per ogni disturbo; il "diafenicon" (ottenuto dai datteri di palma); la "confezione hamech" (era ritenuto un elettuario di grandi virtù e la sua preparazione molto elaborata a base di polipodio quercino, olio di mandorle dolci, agarico, colaquintida, prugne, assenzio, rabarbaro, siero di capra bollente ed altro, il tutto era messo in un vaso di vetro posto sopra la cenere calda per cinque giorni e poi colato e sottoposto ad altre procedure); il "diacartamo"; l'elettuario rosato di Mesue (composto da sugo di rose cotto in acqua con altri elementi e usato per calmare l'ira); la benedettina lassativa. Tra gli elettuari preziosi cito il "diamargarithon" (composto di aloè, sandalo, rose rosse, fiori di borragine secchi, ridotto in polvere finissima, con aggiunta di perle preparate, coralli rossi e bianchi setacciati, e conservato in un vaso di vetro). Seguivano poi gli elettuari confortativi (che servivano a ridare vigore agli ammalati estenuati da febbre e morbi, come quello chiamato "dell'imperatore Giustino"), tra cui il "filonio persico" (composto da zedoaria, garofani, pepe bianco, canfora, terra sigillata, pietra ematite preparata, perle preparate incorporati con altre polveri ed altro, più oppio e castoreo liquefatti, miele, il tutto cotto e poi riposto in vaso)<sup>54</sup>; il "diatrionpipereon" (preparato composto da tre tipi di pepe, lungo, bianco e nero); le pillole "auree" (composte da rose, finocchio, zafferano). L'olio di lino, veniva usato, come olio da frittura ma anche



per applicazioni decongestionanti, balsami digestivi e contro le coliche. , **magisterio**: preparato salino in polvere, ottenuto per precipitazione:

**Sal prunello** o cristallo minerale = nitro fuso con fiori di zolfo e zucchero

**looch** <lòok> (o lohoc) s. m., lat. mediev. [dall'arabo la'ūq, der. di la'iqā «leccare»]. – In farmacia, antico preparato magistrale, della consistenza del miele, costituito da un'emulsione (in cui erano incorporati estratti, polveri, sciroppi o altro) che veniva somministrata per via orale con apposito pennello.

**Tabelle (quadrate), Orbicole(rotonde), Morselli**, sorta di caramelle che si fanno con Zucchero Sciroppato, estratti e liquori

L'apotecario, stampa colorizzata del XVIII secolo. Apotecaire--Francia-fine-secolo-XVIII.jpg Apotecario, stampa colorizzata della fine del XVIII secolo, Francia.



Componenti naturali di base descritti secondo classificazione chimica merceologica (per gli scopi richiesti volutamente sono trascurate formule chimiche e riferimenti di classificazione botanica)

I componenti della **vernice** assieme creano le condizioni della maturazione (reazioni simili in **cucina**):

- temporanee colorazioni di resine (in ambiente acido colofonia, elemi, balsami producono colorazioni rosse al pari della gomma gotta in ambiente basico), e coloranti ( complice l'Accademia Reale delle Scienze di Parigi si ritenne verosimile nei liutai barocchi l'uso di pigmenti a base di garanza e di tornasole, estratto tintoriale da laccamuffa o dal girasole)
- transesterificazione dei trigliceridi con riduzione della temperatura di evaporazione degli esteri prodotti, e interesterificazione tra acidi ed esteri contenuti nella resina.
- parziale saponificazione con la formazione di saponi metallici (oleati e resinati) non polari e dunque facilmente solubili in oli ed essenze.
- decarbossilazione degli acidi ad acidi monobasici ed idrocarburi
- isomerizzazione e idroperossidazione delle catene acide

<ul style="list-style-type: none"> <li>iniziale polimerizzazione ossidativa, reazione di Maillard e caramellizzazione,</li> </ul>	
utilizzo nelle vernici per ebanisteria e liuteria	utilizzo edibile
<b>Resine e gomme</b>	
<p><b>gommalacca E904</b> resina di origine animale estratta da insetti chiamati cocciniglia della lacca composta da poliesteri e da lattoni di vari ossiacidi con gruppi idrossi, carbossi, carbonilici. La gommalacca si purifica a caldo per trattamento con borace E285 classificato come conservante alimentare. Si ritiene che l'uso della gommalacca indiana sia stata importata dai gesuiti in occidente nella seconda metà del 1600 come sostituto della lacca cinese e giapponese conferisce durezza alla vernice</p>	<p>La gommalacca serve come incapsulante per ottenere il rilascio graduale di dolcificanti in farmaci, per rivestire la frutta (limoni aranci), con gelato, cioccolato (Ritter), veicolo di coloranti per torte, o gomma da masticare; detta vernice per dolci e per mele o confectioner's glaze (smalto per pasticceria venduto in spray). Si può sciogliere la gommalacca in soluzioni acquose alcaline</p>
<p><b>Sandracca</b> resina estratta da Cupressaceae e dunque detta gomma di ginepro (Alexis) Una "cedria resina odoratissima," (Donzelli) si estraeva dal cipresso selvatico del Garda chiamato impropriamente cedro e il cui legno si suppone fosse usato da Gasparo da Salò contiene resine e oli essenziali. "vernice liquida" proposta ed usata dal pittore e scrittore d'arte Cennino Cennini (inizio del sec. XV) che la prepara con sandracca e olio così come è descritta nel manoscritto bolognese "Segreti per colori". Con buon alcool rettificato si può produrre vernice liquida con sandracca 10 trementina veneta 2 alcole 30 conferisce durezza alla vernice</p>	<p>Non ha tossicità: DL50 orale ratto 5800 mg/Kg: dunque per un uomo di 100kg è tossica se questi ne assume 5,8kg La sandracca con resina di trementina è stata usata come rimedio per l'asma, la tosse e nella cura dei denti, usata come cosmetico dai mercanti di schiavi sulle pelli doloranti per curarne la magrezza, per scopi farmaceutici, può essere confusa con la sandaracha dei romani o solfuro di arsenico. È un componente di particolari liquori, ha effetto calmante e antinfiammatorio, per via interna è usata contro i vermi intestinali.</p>
<p>-Ricordando Alexis, Bonanni "dissolvant la sandaraque (con aggiunta di colorante) en poudre dans l'esprit de vin... on y met l'huile de lin et l'esprit de vin s'étant évaporé... cuits ensemble au soleil...ou a feu doux..." -Cozio di Salabue In una nota del suo carteggio scrive "... Questa vernice è vera di Stradivari sincera e sicura: un'onza e meza di goma lacha ... tre quarti in tutto di mastice e sandracha e spirito (di vino) una libra. Una libra d'oglio di noce, farlo cozzere e meter dentro, fino a che ha perso la schiuma, le medesime gome, mesa un onza di sangue di drago." (Il 26 Settembre 1728 un allievo del maestro così riferisce " Ho provato a fare con vostro modo, ha momenti se ne iva la botega de fuoco")</p>	<p>Seguendo la procedura di Alexis, Bonanni e Cozio il cuoco pone sul fuoco soluzione acquosa di conserva di pomodoro e aggiunge olio. Il tempo di cottura favorisce l'evaporazione del solvente acqua del colorante del pomodoro (licopene rosso e carotina gialla) insolubile a freddo in olio ma solubile a caldo lentamente per evaporazione del solvente acqua.</p>
<p><b>Elemi</b> Oleoresina estratta da piante della famiglia delle Burseraceae. Utilizzata per rendere la vernice più morbida ed elastica si usa la qualità Manila,</p>	<p>Olio essenziale elemi (Canarium luzonicum) secondo il decreto legge 107/92 classificato anche come aroma per alimenti ( profumo di finocchio). Per uso medicinale. È considerato antibatterico, antimicotico, antireumatico, antisettico, rubefacente</p>

Conferisce brillantezza e elasticità alla vernice	antispasmodico
<p><b>Trementina veneta</b> Resina del larice e pino d'Aleppo. Sotto forma di fluido si definisce essenza grassa, si trova in ricette di vernici cosiddette miste o ad alcool Difficile trovare una buona trementina veneta non sofisticata con colofonia sciolta in essenza; può sostituire l'Elemi nella formula conferisce brillantezza e elasticità alla vernice. Resina nota da Gherardo da Cremona, famoso traduttore della Scuola di Toledo</p>	<p>È base del vino retzina, noto anche ai romani. In farmacia come antisettico espettorante. <b>Trementina essenza:</b> mescolata ad eccipienti zuccherini era usata in farmacia come farmaco nell'epilessia, artrite, tenia</p>
<p><b>Colofonia E915.</b> Prodotto molto economico spesso trattato per saponificazione con metalli pesanti per produrre la cosiddetta "resina indurita" solubile in oli.</p>	<p>Gli esteri glicerici della colofonia sono usati per la stabilizzazione che evita la separazione delle emulsioni nelle bibite ad esempio in cui oli vegetali ed emulsionati in cui sono disciolti sapori ed aromi. La polvere di resina è utilizzata per spiumare pollame, e pelare maiali, cinghiali. È fissativo delle essenze nei profumi.</p>
<p><b>Benzoino:</b> 1)Il <u>benzoino</u> (gomma di benzoino o gomma benjamin ) è un <math>\alpha</math>-idrossichetone C<sub>14</sub>H<sub>12</sub>O<sub>2</sub> (è un solido cristallino giallo che si ottiene per condensazione della benzaldeide), presente nell'olio di mandorla amara, mentre si differenzia dalla resina ricavata dallo Styrax. 2)<u>Resina benzoè</u> (Styrax benzoin – resina di benzoino o resina di stirace-storage). La resina, conosciuta anche come gomma benzoè, conferisce una maggior brillantezza la gommalacca e ne migliora la scorrevolezza nella verniciatura a tampone dei manufatti in legno. conferisce luce e brillantezza alla vernice. Curiosità: dalla resina si estrae ac. Benzoico che distillato con calce si trasforma in benzene componente primo della benzina</p>	<p>La gomma o resina di benzoino contiene fino al 20% di acido benzoico e il 40% di esteri dell'acido benzoico) L'acido benzoico (<b>E 210</b>) ed i suoi Sali o esteri (<b>E 211, E 212, E 213</b>) sono usati come additivi alimentari come agenti anti-microbiotici. Principio attivo come antisettico cutaneo e in sciroppi per la tosse come espettorante. L'orzata è a base di mandorle e vaniglia con aggiunte di essenza di benzoino deacidificato. Il benzoino è contenuto nell'olio di mandorla usato in liuteria per pulire, rifinire, lucidare.</p>
<p><b>Mastiche</b> Resina estratta dalla pianta del lentisco si trova in ricette di vernici cosiddette miste (olio,essenza) o ad alcool Mastiche nelle vernici per dare corpo e lucidità ma anche per buona elasticità</p>	<p>Resina usata per dolci tipo biscotti, chewing gum, liquori, gelati, dolci al cucchiaio e usato in distilleria per produrre liquore di mastice e ouzo al gusto di mastice chiamato mastichato (mástiha). A Chios il mastice con zucchero, e base del hyporvryhio (ipovrichion ), dolce al cucchiaio di benvenuto al patriarcato di Costantinopoli. Apicio in de re coquinaria lo usa per aromatizzare i vini e l'absinto. L'olio di lentisco in Sardegna serviva per preparare un pane tipico dell'isola, su pistoccu, e un pecorino di antiche origini, l'axridda.</p>
<p><b>Ambra</b> resina fossile da non confondersi con l'ambra grigia è una sostanza di consistenza cerosa che il capodoglio secerne dalla cistifellea. Quest'ultima aggiunta a liquori, cioccolato, pietanze come per il suo profumo.</p>	
<p><b>Propoli</b> Plinio chiama eritace o sandracca un particolare</p>	<p>Conservante e antiinfiammatorio secondo Plinio: "Diminuisce i dolori nervosi, guarisce ulcere, accessi e</p>

<p>prodotto dalle api come cibo che si differenzia dal propolis miscuglio di resine, oli essenziali prodotto dalle api accanto al pissoceros che è una cera simile alla pece. Proposto nella vernice per liuteria da Sacconi e William M. Fulton contiene coloranti assimilabili alla quercitina</p>	<p>foruncoli...". La propoli è usata come ingrediente in caramelle balsamiche, in chewing gum, cosmetici, pastiglie e creme per la pelle. C'è chi ha proposto un budino di panna, latte, zucchero e tuorli aromatizzato con granella di propoli</p>
<b>Solventi eluenti</b>	
<b>Alcol E1510</b>	
<b>Olio di lino e noce</b>	<p>Usati per le proprietà siccativanti nelle vernici dette ad olio; La sostanza plastica detta linossina è ottenuta per ossidazione dell'olio di lino e usata nella fabbricazione del linoleum. Maugin in Manuel du Luthier nel 1834, sostiene che tutti i più celebri liutai abbiano usato "verniss gras, autrement dit vernis à l'huile"; nel 1867, Grivel in Vernis des anciens Luthiers d'Italie indica in "deux ou trois couches de ce mélange (compose...d'huile de lin) suffisent pour vernir un instrument".</p>
<b>Coloranti e pigmenti</b>	
<p>Specifici coloranti sono stati largamente utilizzati a Cremona nell'industria tessile (filati di lana, cotone, seta e lino per fustagno) Le sostanze che tingono in giallo più usate sono la reseda, il legno giallo, la quercia gialla, il pioppo, l'oriana, la serratola, la ginestra, ...</p>	
<b>robbia</b>	<p>La radice di garanza (robbia) contiene il colorante alizarina che ha proprietà irritanti e nocive. viene utilizzata come colorante ma soprattutto per preparare lacche a diversi colori ottenuta per chelazione e precipitazione con metalli come ferro, rame, magnesio, alluminio che ottiene dalla robbia il rosso bruno,</p> <p>Radice aperitiva, caglio per formaggi, Carlo Magno, emanò tra il 770 e l'800 il "Capitulare de villis" che prevedeva che venisse coltivata tra gli altri vegetali commestibili dell'orto anche la robbia</p>
<b>acetosella ( da Rumex ed oxalis)</b>	<p>Contiene uno specifico colorante (le foglie forniscono colorante giallo, il rizoma rosso) e acido ossalico usato in ebanisteria come mordente decolorante per attenuare o ravvivare il colore del legno. L'acido ossalico si aggiunge alle vernici a tampone per ridurre la viscosità.</p> <p>Le foglie simili agli spinaci sono commestibili. I tuberi si consumano dopo averli fatti seccare al sole. Usata in bibite e zuppe ... brodetto farassi rosso ... con aggiunta di acetosella (Platina – De honesta voluplate...) In antico usate per produrre "pastiglie contro la sete" con buona pace del ... Piccolo Principe</p>
<b>cartamo o zafferanone</b>	<p>dal fiore si estrae colorante e una sostanza resinosa solubile in alcol.</p> <p>Colorante giallo alimentare originario dell'Oriente, coltivato da secoli nella bassa padana (Viadana, Casalmaggiore), Usato nei risotti, pietanze varie in sostituzione dello zafferano, ma anche in bibite come cedrata in sostituzione della tartrazina o giallo tartrazina (E102)</p>
<b>zafferano</b>	<p>lo zafferano per un giallo arancio, Dal colorante si ricava una lacca gialla</p> <p>Usato in cucina, ha potere digestivo, contiene colorante crocina, la picrocrocina amaricante, il safranale aromatizzante.</p>
<b>ratania</b>	<p>La radice di Althaea officinalis contiene Tannino, il colorante flobafenico rosso, cere, acido ossalico, zuccheri.</p>

	L'estratto alcolico con acetato di piombo dà precipitato lacca rossa	
<b>guado</b>	Colorante giallo da isatis tinctoria principalmente in campo tessile per lana, seta, cotone, lino e yuta, ma anche per vernici, colori per uso pittorico, cosmetica. l'azzurro indigofero che si ottiene dal guado o luza non si deve confondere con erba guada dal colore giallo oro	Una varietà di isatis conosciuta in Sicilia e usata in cucina è chiamata "cavulucarammu"
<b>reseda luteola o dei tintori</b>	Colorante giallo impiegato su fibre tessili, preferibilmente su seta e lana. Serve per ottenere la lacca di gualda	resedare in latino significa calmare, alcune specie di reseda hanno proprietà medicinali
<b>kamala</b>	Contiene una resina e colorante giallo in soluzione alcolica	è stata usata in farmacia come antitenia
<b>spincervino o Rhamnus catharticus</b>	Colorante giallo d'origine vegetale che si estrae da bacche (note come grani d'Avignone) contenenti colorante giallo verdastro. Dai grani si ottiene la lacca con allume.	Molto tossico usato anticamente come lassativo
<b>curcuma E100</b>	Contiene Curcumina con un colore giallo verdastro.	usato in cucina, anche per sostituire lo zafferano in polvere. Nella cucina indiana ed asiatica poi, viene usato come base per il masala, e il curry
<b>oricello, orchile, E121</b>	sostanza colorante ottenuta da varie specie di licheni contenenti orceina che può essere estratta trattando il lichene con alcali. Usato per tingere lana e seta in rosso-violaceo, rosso lilla	usato in cucina per tingere marzapane e gelatine. VIETATO dal 1977
<b>cocciniglia, carminio, E120 kermes E124</b>	Carminio o rosso rubino si ricava per precipitazione con Sali di alluminio o di calcio dalle soluzione di acido carminico (presente nel rosso di cocciniglia o nel kermes). Il carminio si chiama anche "scarlatto veneziano" dal colore dei mantelli di gala dei nobili che venivano tinti al mordente con bibite, dolci, gelati, ghiaccioli, marzapane e gelatine.	il kermes. E120 (AMMESSO in Europa) si trova in prodotti farmaceutici, sciroppo e pastiglie, caramelle, gelatine, salumi stagionati, prodotti da arrosto. E124 (VIETATO in alcuni paesi) Usato come colorante nei liquori caramelle, paste, biscotti, sciroppi
<b>annatto, E160b</b>	Colorante giallo-rossiccio poco solubile in alcool, e solubile negli oli .	Contenuto nella pasta (achiote ) messicana, in cibi marinati o salse per migliorarne il colore. Usare l'annatto per migliorare il colore del cioccolato era comune in Europa fino al XVII secolo. La bissina (carotenoide) ha formula C <sub>25</sub> H <sub>30</sub> O <sub>4</sub> e P.M. 394.
<b>gommagutta</b>	è una gommoresina contenente il 60-80% di resina e il 15-25% di gomma ,colorante il giallo tenue,	Trova impiego in medicina come diuretico, emostatico, purgante e antielmintico (antiparassitario intestinale) tossico Entra nella ricetta del Relish (pasta di acciughe)
<b>sangue di</b>	Usato nella miniatura e nelle	Usato come disinfettante ma anche come base per

<b>drago</b>	ricette vernicianti dell'800. Nel trattato di Chimica... del Cassola si consiglia soluzione alcolica di resine e sangue di drago per la "pulitura rossa" dei violini	una sorta di Rhum nell'isola di Tahiti.
<b>aloe</b>	aloina per un giallo verdastro	I derivati sono usati come estratti aromatizzanti di bevande alcoliche ed analcoliche, amaricanti (tinture, purganti) in cosmetica, fitochimica,
<b>legni coloranti (di sandalo, Brasile, pioppo )</b>	Sandalo per il rosso violaceo usato in ebanisteria sotto forma di estratto alcolico colorante Pioppo per il giallo	Da Santalum Album è usato come aromatizzante sotto forma di olio per aromatizzare dessert. Taluni sostengono che La corteccia del pioppo, dopo essere stata lavata accuratamente può essere mangiata, condita con un po' di olio e di sale. Germogli e gemme del pioppo contengono olio essenziale, resina, sostanze coloranti e tannini. (secondo studi russi la resina è elemento essenziale per produrre da parte delle api del propolis)
<b>serratula</b>	presenza di pigmenti gialli resistenti alla luce appartenente al gruppo dei flavonoidi	Secondo la medicina popolare la Cerretta comune è astringente (limita la secrezione dei liquidi) e vulneraria (guarisce le ferite). In alcune zone si usano le giovani foglie cotte.
<b>L'ossido e l'idrossido di ferro E172</b>	sono coloranti di colore variabile di origine minerale usati in pittura come ocre, nel sottofondo per "abbronzare" il legno prima della verniciatura. È la "pietra rossa usata da' pittori" studiata dal chimico cremonese Cerioli.	in cucina possono essere contenuti in chewing-gum, confetti e dolciumi, in farmacia come integratori
<b>caramello E150 a,b,c,d,</b>	contiene 5-idrossimetilfurfurale HMF; Ricercatori nel Regno Unito sostengono che il caramello abbia una struttura simile alla gomma. In liuteria il tè (trattato al caramello che accentua la colorazione della catechine e teaflavine rosso arancio) è usato per il sottofondo. Si sviluppa anche attraverso la reazione di Maillard della "vernice bianca" di Sacconi	HMF considerato tossico ad alte dosi. Si trova nell'aceto balsamico e nel miele, viene usato per colorare bevande come la Coca o il cognac,

#### Caricanti

<p>Molte ricette per vernici per liuteria prevedono la presenza di residui cerosi. Le resine base senza cera sono molto più trasparenti e reggono meglio <u>l'umidità</u>, perché la cera che generalmente opacizza riduce il peso molecolare medio della resina. L'esperto lucidatore (lüstrù o lustreur o vernisseur) per altro sa che una vernice senza cera risulta molto fragile a distanza di tempo. Per la prima preparazione del legno alcuni usano una soluzione piuttosto diluita di cera, seguita da uno strato sottile di cera solida per favorire la</p>	<p><b>cera d'api E901</b> (agente lucidante). La cera carnauba, un ingrediente chiave della gomma da masticare, caramelle gommose, i sughi e le salse. In farmacia come rivestimento delle pastiglie, come rivestimento dei formaggi durante la stagionatura. Mentre alcuni formaggiai l'hanno sostituita con la plastica, molti la usano ancora per evitare che il formaggio raccolga sapori sgradevoli dalla plastica.[senza fonte] Come additivo alimentare la <b>acido stearico E570</b> (antiagglomerante) stearina prodotto di condensazione di acido stearico</p>
---	--

	perfetta penetrazione nei pori. Si lascia riposare per uno o due giorni e si lucida con un panno di lana.	E570 e all'acido palmitico con glicerina. la frazione solida a temperatura ambiente di oli e grassi; <b>cera carnauba E903</b> È usata anche come agente lucidante nell'industria alimentare, in particolare in alcuni tipi di caramelle particolarmente lucide come le M&M's, gli Smarties e le Tic Tac, nelle Golia Bianca, nelle Fruit-tella, nelle lunghissime liquirizie Kimono della Haribo, nelle Mentos, nelle BigBabol Full Fill e in alcuni tipi di cioccolatini. Usata come polish in liuteria
<b>miele</b>	la vernice bianca di Sacconi, a base di miele, gomma arabica, zucchero candito ed albumina	base dei petits-fours o piccola pasticceria: alla formula base si possono aggiungere mandorle, frutta secca, canditi.
<b>albume tuorlo uovo</b>	Albume come coprente, tuorlo come medium oleoso	... rosso d'uovo battuto con gialfrano ... insusa fare colorito (Platina)
<b>silicato sodico E550</b>	Ignifugo, candeggiante, adesivo, insetticida, acaricida e fungicida; sotto forma di silice amorfa o colloidale pesanti caratteristica base di abrasivi e turapori	è usato come antischiuma antiagglomerante in cucina per formaggi e prodotti a base d'uovo. Nella bentonite E558 usata come chiarificante si trovano silicati di alluminio e metalli
<b>caseina</b>	Usata nella produzione di colla e di caseinati trattando la caseina con ammoniaca	Componente dei latticini
<b>gomma arabica e414</b>	Ingrediente della vernice bianca di Sacconi. Usata per "lustrare e gommare"(impregnare) i tessuti. Alberi da frutto secernono una gomma genericamente denominata orichicco usata anticamente come colla da ebanisti, falegnami e fabbricanti di tessuti	Polisaccaride usato per preparare (lucidare) confetti e caramelle, nella dieta del diabetico, stabilizzante per bevande, birra gelati maionese. La gomma è usata per fissare le tinte vegetali derivanti da rose, zafferano, pistacchio ecc.. nella preparazione della "pasta reale" detta di Martorana, chiarificare soluzioni alcoliche e vino.